

Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
Р.И. Бакиров  
5 декабря 2018 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 069/п от 5 декабря 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Сосновоборская колбаса "Краковская"( согласно направлению); на этикетке- Мясной продукт категории Б, охлажденный, полукопченое колбасное изделие колбаса "Краковская", в вакуумной упаковке, 4 x 0,47 кг

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца): ООО "ОКЕЙ", РБ, г.Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 9792-73 "Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора"

Направление № 40/11/2018 от 22 ноября 2018 г.

Дата отбора: 22.11.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО " Агропромышленный комплекс "Камский", Россия, 423800, РТ, г. Набережные Челны, Производственный проезд, д. 26/25.

Дата изготовления: 09.11.2018

Дата поступления в ИЦ: 22.11.2018 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 22.11.2018 г. - 05.12.2018 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:-

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - батоны с чистой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша

Консистенция - недостаточно плотная.

Цвет и вид на разрезе - фарш от розового до темно-красного цвета, равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки жира.

Форма - батоны в череве в виде колец.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	не менее 14,0	15,01	+2,3
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.1	не более 45,0	20,3	+3,0
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 3.2	2,5	+0,3
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319-15	не более 43,0	56,4	+4,5

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия" по завышенной массовой доле влаги.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.